

	TEMPURA DI VERDURE - BONDUELLE RESTAURATION	Versione n°
	Creato il: 10/11/2016	V0001

GTIN	Codice breve JDE	Ricetta	Denominazione legale
03083681062205	102208	SFS1_DQA004	Ortaggi in pastella da friggere prefritti, surgelato
Conditionné sous atmosphère protectrice		No	
Luogo di trasformazione	Spagna	Bollo sanitario	-
Descrizione del prodotto	La "Tempura di Verdure" surgelata è preparata a partire da <i>Cucurbita pepo L.</i> per le zucchine verdi, di <i>Daucus carota L.</i> per le carote, di <i>Capsicum annum L.</i> per i peperoni rossi e di <i>Phaseolus vulgaris L.</i> per i fagiolini verdi.		
Ingredienti	Ortaggi in proporzione variabile 64% (zucchine verdi, carote, peperoni rossi, fagiolini verdi), olio di semi di girasole (11%), acqua, farina di grano , amido di mais, amido modificato di patate, sale, glutine di grano , farina di mais, lieviti, farina di riso, amido di grano , stabilizzante: E461, agenti lievitanti: E450i e E500ii, spezia, cipolle in polvere.		
TMC	18 mesi		
Formato		Quantità (g)	
BUSTA 1000 g		1000	
Informazioni imballo	Materiali d'imballaggio: polietilene		
Utilizzo e conservazione	Maneggiare con cura		

Principali allergeni (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Allegato II del Regolamento 1169/2011/CE e successivi aggiornamenti)	
	A: Assenza P: Presenza T: Tracce
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	P
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	A
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	A
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A
Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A
Senape e prodotti a base di senape	A
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	A
Lupini e prodotti a base di lupini	A
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A

Composizione nutrizionale		
	In media per 100 g di prodotto	Indicazioni nutrizionali autorizzate (2)
Energia (kJ)	648	
Energia (kcal)	156	
Grassi (g)	10,7	
Di cui acidi grassi saturi (g)	1,2	
Carboidrati (g)	10,8	
Di cui zuccheri (g)	5,1	
Fibre (g)	3,9	
Proteine (g)	2,2	
Sale (g)	0,47	

(1) NRV: Consumi di Riferimento Giornalieri (Nutrient Reference Values)
(2) In accordo con il Regolamento 1924/2006/CE e successivi aggiornamenti

Regimi alimentari	Sì	No
Prodotto adatto alla dieta vegetariana	X	
Prodotto adatto alla dieta vegana	X	

Senza utilizzo di OGM (In accordo con il Regolamento europeo 1829/2003/CE e 1830/2003/CE e successivi aggiornamenti)	Sì
Garanzia non irradiato (In accordo con la Direttiva europea 1999/2/CE e successivi aggiornamenti)	Sì

Informazioni di produzione
Raccolta, Ricevimento / Accettazione, Lavaggio, Monda, Taglio, Impanatura, Prefrittura, Surgelazione, Pesatura / Confezionamento, Condizionamento / Etichettatura, Stoccaggio, Spedizione Vedere anche Fiche Process Surgelés (F3.X.VDA.00106).

	TEMPURA DI VERDURE - BONDUELLE RESTAURATION		Versione n°
			V0001
		Creata il: 10/11/2016	
Conservazione in confezione integra	In freezer (-18°C): diversi mesi nel rispetto del T MC indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.		
Conservazione dopo apertura	In frigorifero (0 a +3°C): 24 ore		

Caratteristiche organolettiche		
Modalità di preparazione (per determinare le caratteristiche organolettiche)	In friggitrice, senza scongelare prima, per 120 g, cuocere 1 minuto e mezzo a 180°C. In forno a convezione, senza prima scongelare cuocere 10-12 minuti a 220°C su carta da forno.	
Aspetto	Consistenza	Sapore / Odore
Ortaggi impanati individualmente. Colore dorato chiaro.	Croccante e leggera.	Caratteristico di ciascun ortaggio con un leggero sapore di pastella.

Caratteristiche microbiologiche
--

Riferimento normativo (3):

Regolamento Europeo 2073/205/CE DEL 15/11/2005

(3) Riferimento in vigore e successivi aggiornamenti.

-> **Criteri di sorveglianza**

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto		Riferimento
	m	M	
Criteri di riferimento	CBT	$\leq 5 \cdot 10^5$	ISO 4833-2003
	E. coli	≤ 10	ISO 16649.2

CBT: Carica Aerobica Totale

E. coli : Escherichia coli

* m = soglia al di sotto della quale il lotto è soddisfacente

M = soglia al di sopra della quale il lotto è non soddisfacente

-> **Criteri di controllo**

CRITERI	Carica microbica in numero per grammi di prodotto	Riferimento	
Criteri obbligatori	Staphylococcus aureus	≤ 100	ISO 6888.1-1999
			ISO 6888.2-1999
	Listeria monocytogenes	Presenza < 100/g	ISO 11290.1
			ISO 11290.2

Composizione / Taglio / Calibro		
Ortaggi	Taglio / calibro	Composizione % Obiettivo da rispettare su 10 confezioni
Cavolfiori	15 -30 mm (20% massimo fuori calibro superiore misurato sulla dimensione più	TOTAL : 64
Zucchine verdi	Bastoncini	TOTAL : 64
Cuori di carciofi tagliati	In quarti	TOTAL : 64
Carote	Bastoncini 8 x 8 x 50 mm (sezione +/- 2 mm - lunghezza +/- 10 mm)	TOTAL : 64
Panatura		36

Ragione Sociale del Venditore (Operatore del settore alimentare Responsabile delle Informazioni)
Bonduelle Italia S.r.l. Via Trento 24060 S.Paolo D'Argon (BG) Italia